تجربة: فحص المواد الغذائية العضوية في الطعام

اسم المستكشف:

تاريخ التنفيذ:

المبادرة والتخطيط (درجتان)	*** اكتب الهدف من التجربة:** **ماذا تتوقع أن تكون نوع المادة المصنوع منها ورق كراس العملي؟***
التنفيذ وتدوين الملاحظات (٣ درجات)	**-:املأ البيانات في الجدول التالي**

نوع الكاشف/ لونه						
اسم السكر	سكروز (١)	فركتوز(بسيط) (٢)	جلوكوز (بسيط) (٣)	نشا (سكر معقد) (٤)	ماء مقطر (٥)	عينة مجهولة (٦)
تغير اللون (قبل التسخين)						
تغير اللون (بعد التسخين)						

ثانيا: الكشف عن الدهون

نوع الكاشف/ لونه					
المادة الغذائية	زيت نباتي (١)	حليب (٢)	ماء مقطر (٣)	زبدة (٤)	العينة المجهولة (٥)
تغير اللون (بعد ٢٠ د)					

ثالثا: الكشف عن البروتين

نوع الكاشف/ لونه				
المادة الغذائية	ماء (١)	زلال بيض (٢)	حليب (٣)	العينة المجهولة (٤)
تغير اللون				

نوع الكاشف/ لونه						
اسم السكر	سكروز (١)	فركتوز(بسيط) (٢)	جلوكوز (بسيط) (٣)	نشا (سكر معقد) (٤)	ماء مقطر (٥)	عينة مجهولة (٦)
تغير اللون						

التحليل والتفسير (٣ درجات)

١.ما المادة التي استخدمتها في التجربة كمادة ضابطة؟

٢.كيف يمكن التمييز بين السكريات البسيطة والسكريات المعقدة؟

٣.ما المادة التي اختبرتها كمادة مجهولة في جميع أجزاء التجربة؟

٤.ما الكاشف الذي تستخدمه للكشف عن:
أ.المواد الدهنية في الجبن؟

ب.البروتين الموجود في البيض؟